GC 3

(DREI ÖFEN)

Bedienungsanleitung
und
Leitfaden zum Kochen

BITTE LESEN SIE SICH DIESE ANLEITUNG VOR DEM EINSATZ DES GERÄTS SORGFÄLTIG DURCH

CE **Deutschsprachige Ausgabe**

09/10 EOPI 513007

INHALT

KAPITEL	SEITE
GESUNDHEITSSCHUTZ UND SICHERHEIT	3
IHR AGA-HERD	4
ANZÜNDEN DES BRENNERS	5
AUSSCHALTEN DES BRENNERS	5
BEDIENELEMENTE DES BRENNERS	6
DER WÄRMEANZEIGER	7
BETRIEB DES AGA-HERDS	8
EINSETZEN DER OFENROSTE	9
HERAUSNAHME DER OFENROSTE	10
OFENTHERMOSTATREGELUNG	11
LEITFADEN ZUM KOCHEN MIT EINEM AGA	11
BACKOFEN	11
REINIGUNG UND PFLEGE	12
WARTUNG	13

GESUNDHEITSSCHUTZ UND SICHERHEIT

Verbraucherschutz
Als verantwortungsbewusster Hersteller sorgen wir in jeder Hinsicht datur, dass die Konstruktion und Fertigung unserer Produkte bei korrekter Installation und Verwendung den allgemeinen Sicherheitsvorschriften entsprechen.

WICHTIGER HINWEIS: BITTE LESEN SIE DIE BEILIEGENDE GARANTIEERKLÄRUNG
Änderungen, die nicht von der AGA genehmigt wurden, können die Zulassung des Geräts und die Garantie ungültig werden lassen und sich auf Ihre gesetzlichen Ansprüche auswirken.

GERÄT

KLEINKINDER SIND AUFGRUND DER HEISSEN FLÄCHEN VOM GERÄT FERNZUHALTEN.

Braten in flüssigem Fett

- WICHTIGER HINWEIS: Heisses Öl stellt eine Brandgefahr dar. Auf keinen Fall Pfannen mit Öl unbeaufsichtigt auf dem Herd stehen lassen.

- Im Brandfall die Pfanne mit dem Deckel abdecken und den Herd AUSSCHALTEN.

  Die Flammen auf dem Herd mit einer Feuerlöschdecke ersticken und nicht versuchen, die Pfanne vom Herd nach draußen zu tragen.

  Brandwunden und Verletzungen entstehen fast ausnahmslos durch das Anfassen der Pfanne, um sie nach draußen zu tragen.

- Es ist eine Pfanne mit hohem Rand zu verwenden, die groß genug ist, um die entsprechende Kochplatte vollständig abzudecken.

- Die Pfanne nie mehr als bis zu einem Drittel Fett oder Öl füllen.

- Die Pfanne mit dem Fett oder Öl während des Aufwärmens bzw. während des Kochens nie unbeaufsichtigt lassen.

- Niemals Kleider über die Zierstange des AGA auf der linken Seite hängen, da sich der Brenner hinter der Tür links oben befindet und für ein korrektes Brennen Luftzufuhr benötigt.

DER AGA-HERD

Bei diesem Gerät handelt es sich um einen Wärmespeicherherd mit einer automatischen Gasregelung, die die Temperatur des Herds konstant hält, wenn er nicht benutzt wird, und sie nach dem Gebrauch wieder auf eine entsprechend konstante Temperatur bringt.

Der GC3-Herd verfügt über drei verschiedene Öfen, nämlich den Bratofen, Backofen und Simmerofen. „Grillen" und „Braten in der Pfanne" können in den Positionen oben und unten im Bratofen erfolgen.

Ihr AGA ist mit folgendem Zubehör ausgestattet:

1 große Bratenform mit Grillrost
1 halbgroße Bratenform mit Grillrost
3 Ofenroste
1 einfaches Blech
1 Toaster
1 AGA-buch
1 Drahtbürste

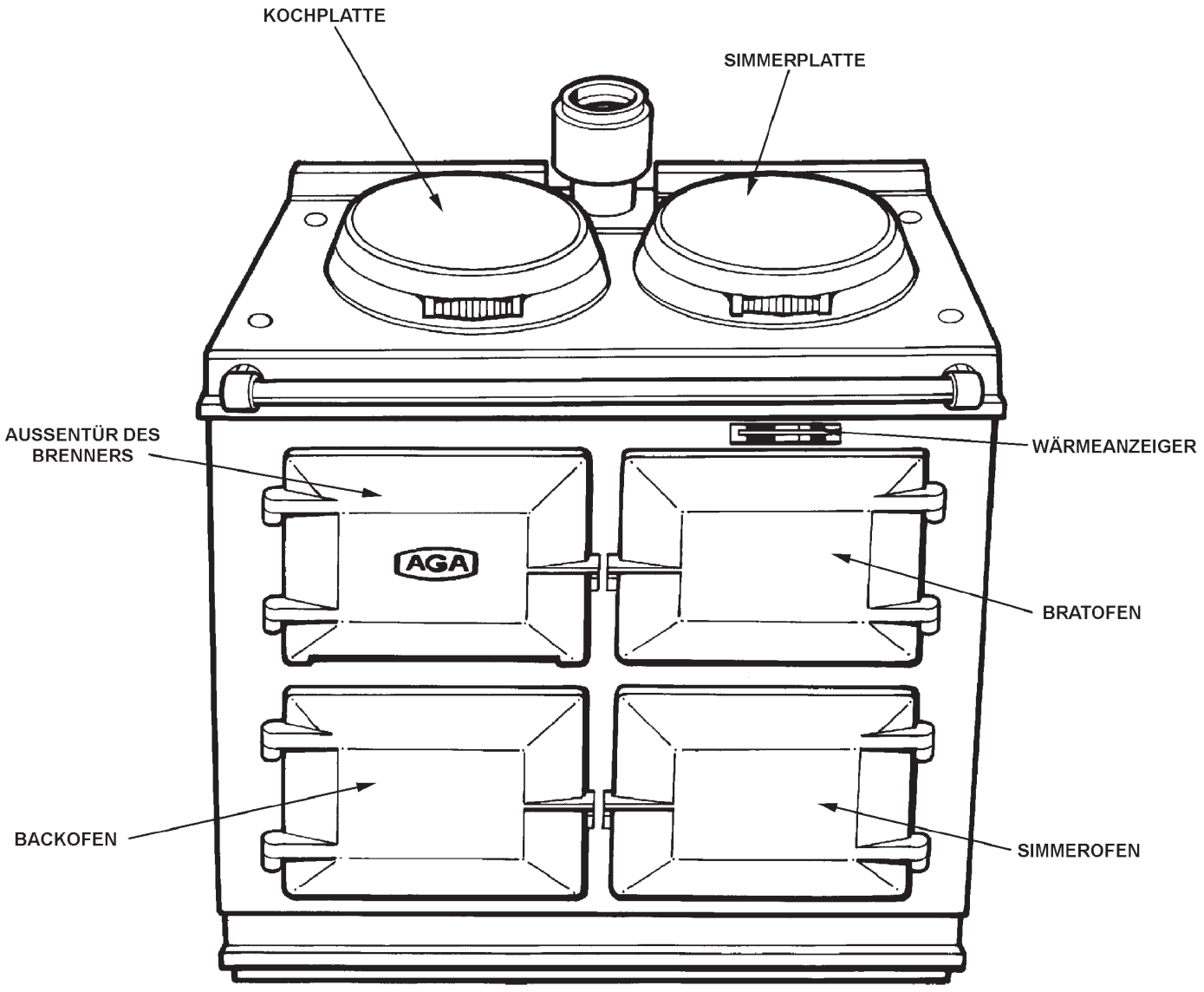

Abb. 1

DESN 513042

ANZÜNDEN DES BRENNERS

SIEHE ABB. 2 u. 3.

ACHTUNG! VOR DEM ANZÜNDEN DAFÜR SORGEN, DASS DER GASVENTILBETÄTIGUNGSKNOPF (2) AUF AUS (OFF) STEHT.

1. Die Gaszufuhr zum Herd einschalten und den Gashahn **1** unten am Gasventil aufdrehen.

2. Den Gasventilbetätigungsknopf **2** gegen den Uhrzeigersinn auf (✧) stellen (siehe Abb. 3B). Den Knopf fest herunterdrücken und in dieser Stellung festhalten, während gleichzeitig der Piezozünder **3** mehrmals gedrückt wird. bis die Zündflamme anspringt. Dies lässt sich durch die Öffnung im Brennergehäuse beobachten.

3. Sobald die Zündflamme angesprungen ist, den Gasventilbetätigungsknopf **2** rund 30 Sekunden lang weiter heruntergedrückt halten. Geht die Flamme wieder aus, **drei Minuten** lang warten und dann den Vorgang wiederholen und dabei den Knopf etwas länger heruntergedrückt halten.

4. Brennt die Zündflamme beständig weiter, kann der Gasventilbetätigungsknopf **2** gegen den Uhrzeigersinn auf kleine Flammenstellung (siehe Abb. 3C) gedreht werden. Daraufhin schaltet sich der Hauptbrenner automatisch ein. Mindestens 30 Minuten lang in kleiner Flammenstellung belassen.

5. Nach 30 Minuten den Betätigungsknopf weiter gegen den Uhrzeigersinn in die mittlere Stellung des Grünen Bereichs für normalen Betrieb drehen (siehe Abb. 3D).

HINWEIS: NACH MEHREREN STUNDEN SOLLTE SICH DIE WÄRMEANZEIGE UNGEFÄHR IN DER MITTE DES SILBERNEN BEREICHS BEFINDEN. HIERFÜR KANN ES ERFORDERLICH SEIN, DIE STELLUNG DES REGLERS IM GRÜNEN BEREICH LEICHT ZU VERÄNDERN.

Ist der Herd beim Anzünden kalt, kann sich an der Emailbeschichtung Feuchtigkeit bilden. Diese sollte man abwischen um eine Fleckenbildung zu vermeiden.

FALLS DIE FLAMME AUS IRGENDEINEM GRUND AUSGEGANGEN SEIN SOLLTE, (MINDESTENS) DREI MINUTEN WARTEN, BEVOR SIE ERNEUT ANGEZÜNDET WIRD.

HINWEIS: <u>IM FALLE DES ERLÖSCHENS DER ZÜNDFLAMME</u>

Aus Sicherheitsgründen ist eine Rauchgaskanalsicherung **(6)** eingebaut.

Diese tritt nur bei widrigen Rauchgaskanalverhältnissen in Betrieb. Sie ist zu überprüfen und im Bedarfsfall herunterzudrücken. Falls sich das Problem hierdurch nicht lösen lässt, wenden Sie sich an Ihren Wartungstechniker vor Ort, um die Ursache feststellen und korrigieren zu lassen.

AUSSCHALTEN DES BRENNERS

HINWEIS: VERGESSEN SIE NICHT, SICH VOR DEM AUSLÖSCHEN DES BRENNERS DIE EINSTELLUNG DES GASVENTILBETÄTIGUNGSKNOPFES 2 ZU MERKEN.

Den Gasventilbetätigungsknopf im Uhrzeigersinn auf Aus (OFF) stellen (siehe Abb. 3A).

Vorsichtsmaßnahmen im Falle von Frost

Falls ein Herd bei sehr kaltem Wetter über längere Zeit **AUSGESCHALTET** wird, sollte man sich beim örtlichen Gasunternehmen oder beim AGA-Fachhändler entsprechend erkundigen.

BEDIENELEMENTE DES BRENNERS

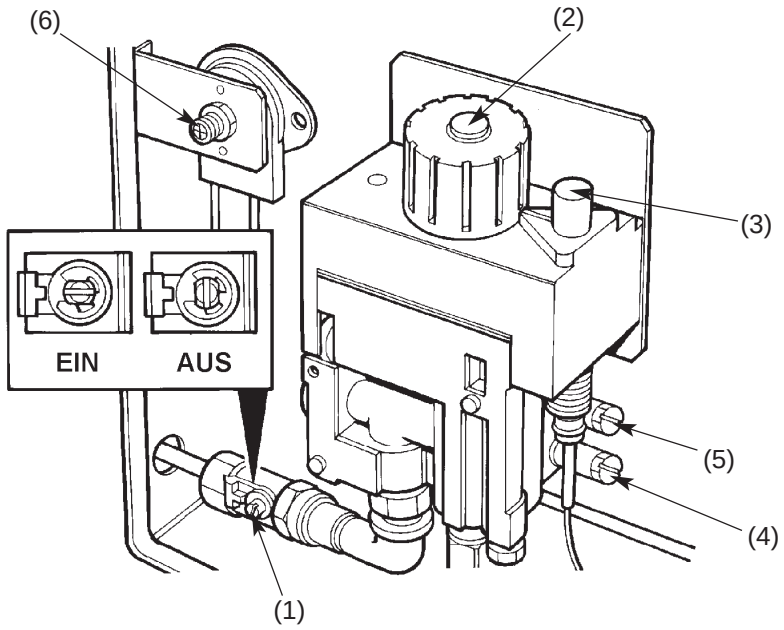

Abb. 2 DESN 513040

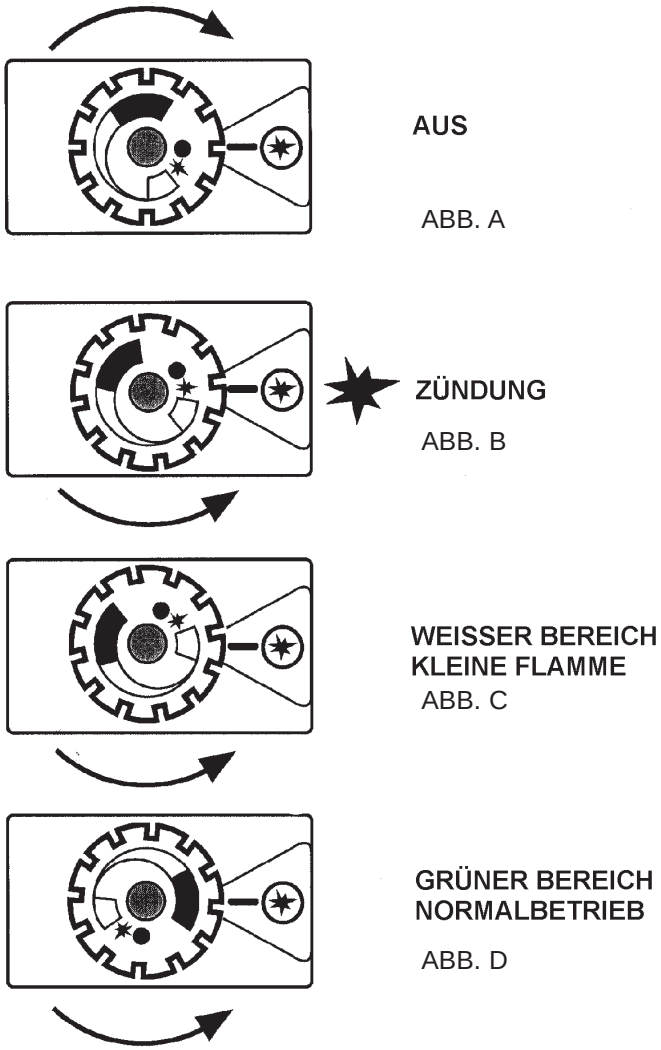

Abb. 3 DESN 513041

DER WÄRMEANZEIGER

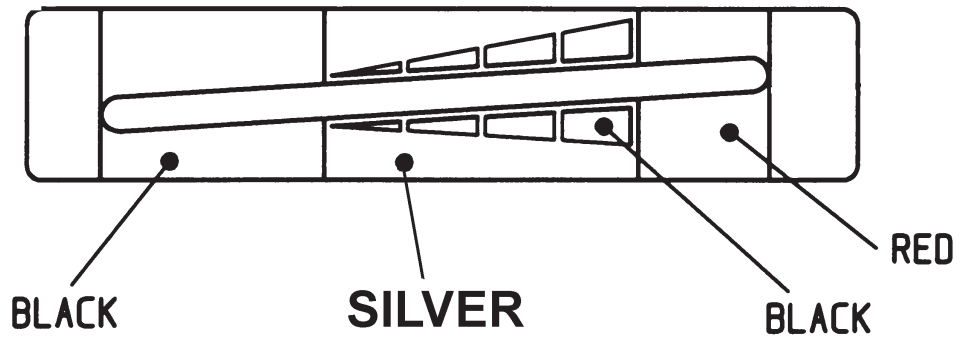

Abb. 4 DESN 515920

Die Wärmeanzeige oberhalb der Bratofentür weist auf die gespeicherte Hitze im AGA hin und steht nicht im direkten Zusammenhang mit der Ofentemperatur in der Mitte des Bratofens.

Die Anzeige hat drei Bereiche: schwarz, silbern und rot.

Um die gewünschte Betriebstemperatur zu erreichen, kann der Regler leicht angepasst werden. Wenn die Temperatur einmal eingestellt ist, ist es nicht ratsam, die Einstellung häufiger zu ändern. Ein AGA ist für den Betrieb auf einer optimalen Einstellung gedacht.

Die optimale Leistung wird in der Regel dann erreicht, wenn die Anzeige im mittleren Bereich des silbernen Abschnitts steht.

Da die Wärmeanzeige anzeigen soll, dass der AGA die gespeicherte Hitze vollständig erreicht hat, kontrolliert man sie am besten direkt morgens oder nach einem Zeitraum von mehreren Stunden ohne Kochvorgänge.

HINWEIS: DIESE WÄRMEANZEIGE ZEIGT NICHT DIE OFENTEMPERATUR AN.

BETRIEB DES AGA-HERDS

Die folgenden Punkte dienen dazu, Ihnen bei der Umstellung von Ihrem alten Herd auf die Lebensweise mit einem AGA zu helfen. Sie werden feststellen, dass das AGA-Buch und die Videoanleitung für neue AGA-Benutzer eine sehr hilfreiche Einführung zu dieser Art Herd darstellen.

Nach Installation des AGA

Beim ersten Einschalten des AGA wird der Herd für eine kurze Weile lang einen unangenehmen Geruch abgegeben. Das ist kein Grund zur Bersorgnis, da es sich lediglich um das Abbrennen eines dünnen Ölschutzfilms auf den Kochplatten handelt. Wenn Sie die Kochplatten innen abwischen, während der AGA sich aufheizt, dann können. Sie hierdurch vermeiden, dass sich dieser Ölfilm auf der Innenseite der Schutzdeckel absetzt. Desweiteren kann beim Aufheizen des AGAS auch Kondensation an den Gehäuseplatten oben und vorne entstehen. Diese Feuchtigkeit ist sobald wie möglich abzuwischen.

Um den optimalen Betrieb des Herds zu erzielen, sind folgende Punkte entsprechend sorgfältig zu beachten:

1. Die Schutzdeckel grundsätzlich schließen, wenn die Kochplatten nicht benutzt werden.
2. Die Kochplatten regelmäßig mit einer Drahtbürste reinigen.
3. Es ist Kochgeschirr mit völlig glatten Böden zu verwenden, damit ein perfekter Kontakt mit den Kochplatten erzielt wird.
4. Der Herd ist in regelmäßigen Abständen von Ihrem-AGA Vetriebsunternehmen warten zu lassen.
5. Darauf achten, dass beim Schließen der Ofentüren diese angehoben werden, damit sie fest in der Verriegelung einhaken.
6. Es ist soweit wie möglich in den Öfen zu kochen, da auf diese Weise die Wärme konserviert wird und Kochgerüche und- dünste gemindert werden.

Der Bratofen kann im oberen Bereich auch zum Grillen” und im unteren Bereich zum Braten in der Pfanne” verwendet werden. Die Schutzdeckel sind in jedem Fall zu schließen, wenn die Kochplatten nicht benutzt werden, so dass die im Herd gespeicherte Wärme konserviert wird.

- Zwecks optimaler Kochleistung sind AGA-Kochgeschirr und Artikel aus Gußeisen zu verwenden. Sie besitzen dicke Bodenplatten, die einen optimalen Kontakt mit den Kochplatten ermöglichen.

- Die AGA-Töpfe lassen sich im Simmerofen stapeln. Sie eignen sich insbesondere zum dampfen von Gemüse und zum Simmern von Soßen

- Das einfache Ofenblech ist nicht im AGA aufzubewahren. Es lässt sich kalt im Bratofen verwenden, um die von oben kommende Wärme des Ofens zur Erzielung einer mäßigeren Ofentemperatur abzulenken. Desweitern lässt es sich als Backblech verwenden.

- Ein Leitfaden zum Kochen mit dem AGA-Herd findet sich auf Seite 11. Bitten Sie Ihr AGA-Vertriebsunternehmen um eine Einladung zu einer AGA-Vorführung.

EINSETZEN DER OFENROSTE

Wenn Zie zum ersten Mal diese Art von Ofenrost verwenden, sollten Sie sich den Vorgang zum Wechseln eines Ofenrosts unter Bezugnahme auf die Abbildungen 5 bis 8 durchlesen.

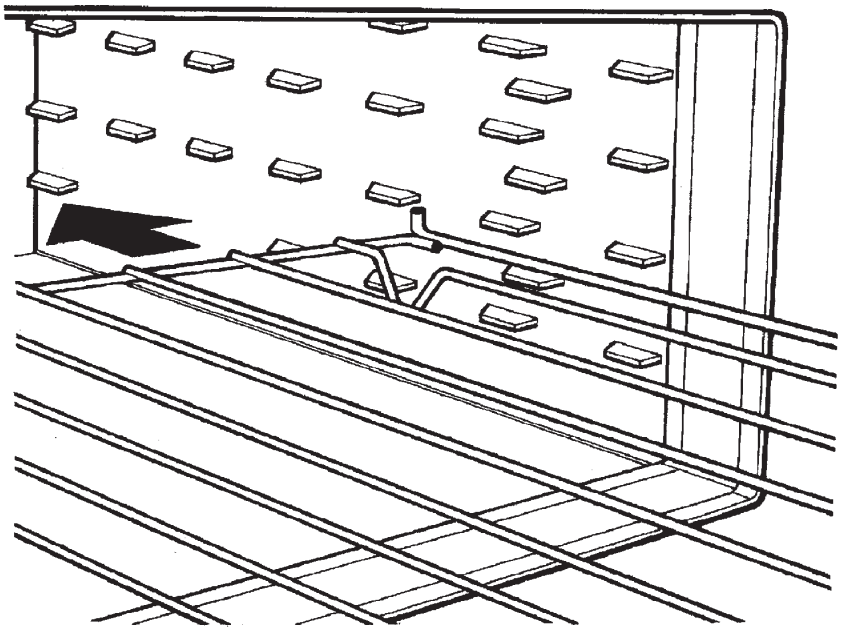

Abb. 5 DESN 512403

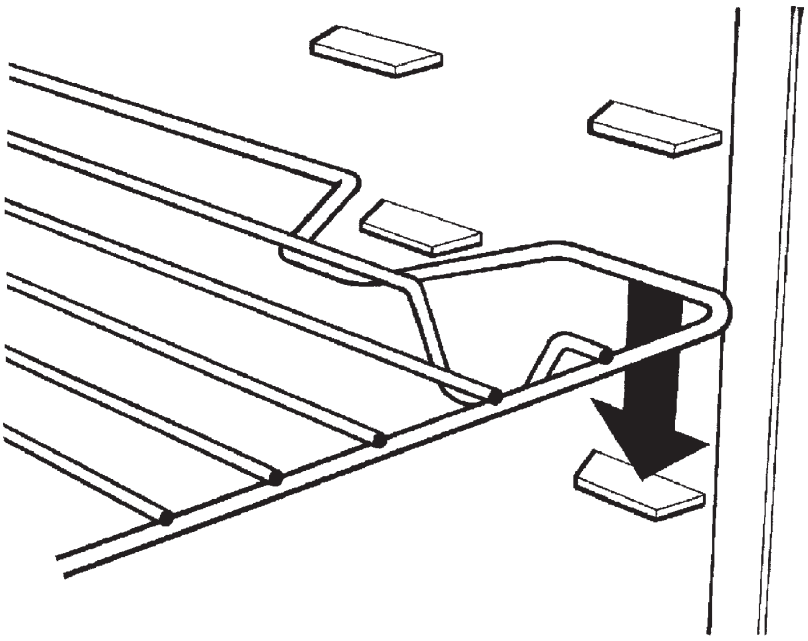

Abb. 6 DESN 512404

HERAUSNAHME DER OFENROSTE

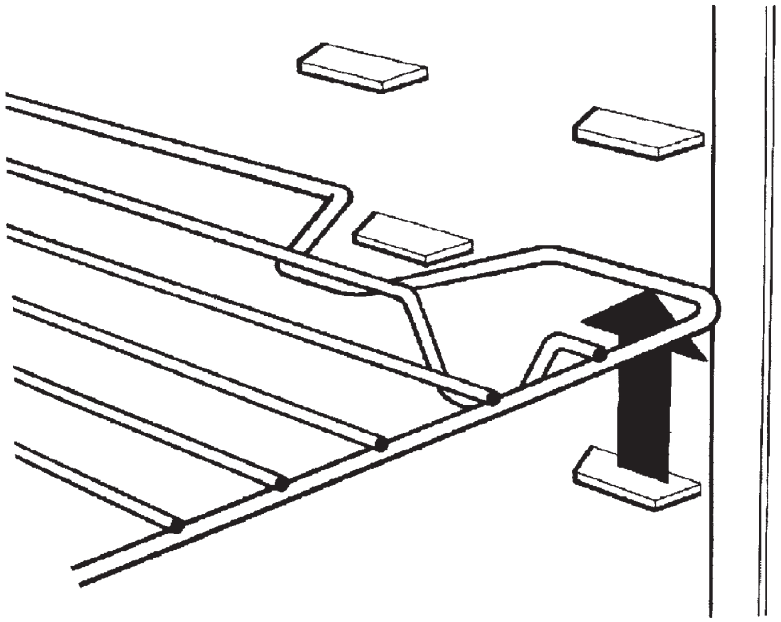

Abb. 7 DESN 512405

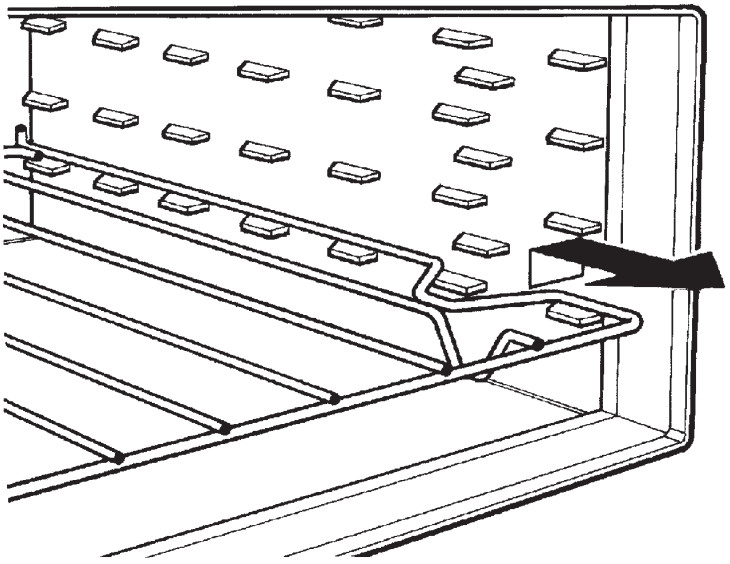

Abb. 8 DESN 512406

OFENTHERMOSTATREGELUNG

Wenn der Herd in Gebrauch ist, sollte sich der Gasventilbetätigungsknopf in der mittleren Stellung im grünen Bereich befinden (siehe Abb. 3D), mit der Anzeige auf oder über der Mitte des Silbernen, Abschnitts der Hitzeanzeige. Hierfür kann es erforderlich werden, den Betätigungsknopf innerhalb des grünen Bereichs leicht zu verstellen.

LEITFADEN ZUM KOCHEN MIT EINEM AGA

OFENTEMPERATUR	AGA-ÖFEN
HOCH	**BRATOFEN**
GRILLEN SCONES FEINBACKWAREN BROT YORKSHIRE PUDDING BRATEN SCHARF BRATEN	Oberste Stufe - Grillen Zweite Stufe - Scones, kleine Feinbackwaren Dritte Stufe - Brötchen, Yorkshire Pudding Vierte Stufe - Braten, Geflügel, kleine Kuchen in Formen in der großen Bratenform Ofenrost auf dem Ofenboden - Brote Ofenboden - Braten in der Pfanne, Quiche
MÄSSIG	**BACKOFEN**
KUCHEN GEBÄCK FISCH SOUFFLÈS MÜRBEKEKSE KÄSEKUCHEN	Weiter oben - Rührteige, manches Gebäck, kleine Kuchen Mitte - Fisch, Soufflés Ofenrost auf dem Ofenboden - Biskuitrolle mit Füllung, Mürbekekse und Käsekuchen
NIEDRIG	**SIMMEROFEN**
SCHMORTÖPFE BRÜHE MILCHPUDDINGS BAISER SCHWERER FRÜCHTEKUCHEN	Für Schmortöpfe, Brühe, Milchpuddings u.ä. diese andernorts auf oder im AGA aufheizen und dann in den Simmerofen transferieren (mit Ausnahme von Baiser). Schwere Früchtkuchen lassen sich über lange Zeit gut backen.

BACKOFEN

BEI GEBRAUCH ALLER ÖFEN UND KOCHPLATTEN ZU GLEICHER ZEIT ÜBER EINEN LÄNGEREN ZEITRAUM HINWEG (z.B. zum Kochen eines Essens mit mehreren Gängen)

In diesem Fall kann die Temperatur des Backofens ansteigen, was man bei der Kochzeit entsprechend berücksichtigen muss. Folgende Empfehlungen dürfen sich als hilfreich erweisen:

1. Wenn Essen in den Backofen gestellt wird, ist dafür zu sorgen, dass das kalte Ofenblech für die gesamte Kochzeit direkt über dem Schmortopf o.ä. platziert wird.
2. Zusätzlich ist es u.U. notwendig, eine niedrigere Ofenroststufe zu wählen.
3. Beim backen von z.B. sehr schweren Früchtekuchen, die eine lange Backzeit erfordern, ist der Kuchen auf das Ofenrost zu stellen und das kalte Ofenblech für rund eine 3/4 Stunde direkt darüber einzusetzen. Das einfache Ofenblech dann auf die mittlerer Ebene im Simmerofen transferieren und den Kuchen dann auf diesem Blech fertig backen.
4. Andernfalls kann man den Backofen auch vor dem Gebrauch rund 4 Stunden lang abkühlen lassen.

HINWEIS: Eine lose perforierte Metallplatte wird oben im Backofen eingesetzt, um die Backleistung zu optimieren. Sie muss bei Betrieb des Herds grundsätzlich vorhanden sein.

REINIGUNG UND PFLEGE

NICHT VERGESSEN: MIT DEM HEISSEN GERÄT MIT ENTSPRECHENDER VORSICHT UMGEHEN!

NIEMALS SCHWÄMME ODER OFENREINIGER MIT SCHEUERWIRKUNG VERWENDEN.

REINIGEN SIE DIESEN HERD NICHT MIT DAMPF.

Gehäuseplatten oben und vorne
Die einfachste Art, die Gehäuseplatten des AGA oben und vorne sauber zu halten, besteht darin, verschüttete Flüssigkeiten etc. sofort aufzuwischen. Angebackenes Essen lässt sich nicht so einfach entfernen, kann aber mit hierfür geeigneten Glasemailrenigern oder milden Cremereinigern mit einem feuchten Tuch oder im Bedarfsfall einem Scheuerschwamm aus Nylon entfernt werden. Wenn Milch oder Fruchtsaft verschüttet wird oder entfernt werden. Wenn Milch oder Fruchtsaft verschüttet wird oder anderweitige säurehaltige Flüssigkeiten u.ä. ist diese sofort aufzuwischen. Es sind auch Kondensationsstreifen an der Frontplatte um die Ofentüren herum sofort abzuwischen, da sich ansonsten das Glasemail dauerhaft verfärbt.
Um Ihren AGA sauber und strahlend zu halten, brauchen Sie ihn gewöhnlich nur einmal am Tag mit einem feuchten, seifigen Tuch abzuwischen und anschließend mit einem sauberen, trockenen Tuch glänzend zu polieren, um eine Streifenbildung zu vermeiden.
Denken Sie stets daran, dass wenn Sie Töpfe und Geschirr über die Gehäuseplatte oben und über die polierten Schutzdeckel ziehen, Sie diese Flächen verkratzen.

Schutzdeckel und Ofentüren
Die Auskleidung der Schutzdeckel und die Ofentüren lassen sich mit einem mit Cremereiniger oder Spülmittel angefeuchteten Tuch reinigen.
Die Deckel hochklappen und die Ofentüren aushängen, damit sie vor dem Reinigen etwas abkühlen können. Die Türen jedoch niemals vollständig in Wasser eintauchen, da sie mit Isolierstoff ausgekleidet sind, der durch übermäßige Feuchtigkeit beschädigt wird.
Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt Reinigung im AGA-Buch.

Öfen und Kochplatten
Die Öfen aus Gusseisen tragen mit zur Selbstreinigung bei. Sie müssen lediglich von Zeit zu zeit mit einer langstieligen, festen Bürste gut ausgebürstet werden.
Die Drahtbürste dient zur Reinigung der Kochplatten und zur Entfernung aller festgebackenen verschütteten Flüssigkeiten etc. in den Gusseisenöfen.

Bratformen
Die Bratformen sind in heißem Seifenwasser zu reinigen bzw. im Bedarsfall darin einzuweichen Ein Scheuerschwamm aus Nylon kann ebenfalls verwendet werden. **NIEMALS** Reiniger mit Ätzstoffen verwenden.
NIEMALS OFENREINGIER VERWENDEN.

WARTUNG

- Für den Fall, das Ihr Gerät gewartet werden muss, wenden Sie sich bitte an den AGA Kundendienst oder Ihr Fachgeschäft bzw. Ihren Vertragshändler vor Ort.

- Ihr Herd ist von einem qualifizierten Techniker zu warten, der von einem AGA-Vertragshändler entsprechend beauftragt wurde.

- Der Herd darf unter keinen Umständen geändert oder modifiziert werden.

- Es sind nur die vom Hersteller vorgeschriebenen Ersatzteile einzubauen.

Für den fortdauernden optimalen und sicheren Betrieb des Herds ist es wichtig, dass die Wartung in regelmäßigen Abständen wie von Ihrem AGA-Vertragshändler bzw. örtlichen Gasversorgungsunternehmen empfohlen erfolgt, im Allgemeinen heisst das alle 12 Monate. Der Herd ist vom Benutzer am Abend vor der Wartung auszuschalten, damit er sich bis zum darauffolgenden Morgen entsprechend abgekühlt hat.

EIN HEISSER HERD KANN NICHT GEWARTET WERDEN.

Weitere Ratschläge bzw. Informationen erhalten
Sie von Ihrem AGA-Fachhändler in Ihrer Nähe

Im Zuge von AGAs Unternehmenspolitik
konsequenter Produktverbesserung behält sich das
Unternehmen das Recht vor, die Spezifikationen zu
ändern und zu beliebiger Zeit Änderungen an dem
hier beschriebenen und bildlich dargestellten Gerät
durchzuführen

Hergestellt von
AGA
Station Road
Ketley Telford
Shropshire TF1 5AQ
Großbritannien

www.aga-web.co.uk
www.agacookshop.co.uk
www.agalinks.com